SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del Usuario

AME8103ST/W/STP

Código No.: DE68-03567A-01

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(A) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(B) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(C) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
(1) La puerta (torcida o abollada),
(2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
(3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(D) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo "**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS**" en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la pá gina de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una llave de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No introduzca utensilios de metal o alimentos de gran tamano al microondas/ tostador ya que pueden causar daños al microondas.
- No utilice esponjas tipo abrasivas para limpiar el microondas, estas pueden ocasionar danos al mismo.
- Evite colocar cualquier objeto de papel cuando este utilizando el tostador.
- Procure no almacenar objetos que no sean los indicados por el fabricante dentro del microondas cuando no este en uso.
- Evite forrar la parrilla del horno con papel aluminio ya que puede causar sobrecalentamiento.
- No intente jalar a mano cualquier parte para abrir la puerta.
- Únicamente abra la puerta utilizando el botón de empuje localizado en la parte delantera derecha de su horno.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Contenido

Seguridad 2
Su Nuevo Horno de Microondas 6
Revisando las partes 6
Gracias por elegir a SAMSUNG 6
Preparando su horno de microondas 6
Botones del panel de controles 7
Operación 8
Programando el reloj 8
Usando el botón Pausa/Cancelar 8
Usando los botones de Cocción Instantánea 8
Cuadro de Coccion Instantanea 8
Usando el botón Un Minuto + ... 9
Auto Descongelado 9
Auto Recalentado 10
Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 11
Cocción en una sola etapa 11
Cocción Multietapas 11
Usando los botones Más y Menos 12
Usando el Cronómetro 12
Modo Demostración 12
Programando el Seguro de protección contra niños 12
Instrucciones para cocinar 13
Utensilios para cocinar 13
Probando los utensilios 13
Guia de descongelado automatico 14
Técnicas para cocinar 15
Consejos generales 15
Guía de cocción 16
Recetas 18
Entradas, Platos de Fondo, Postres 20
Apéndice 24
Guia para resolver problemas 24
Cuidado y Limpieza 24
Especificaciones 25
Guía Rápida 26

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.

Horno de Microondas

Anillo guia rodante

Plato de vidrio

Manual de instrucciones

Recetario

Gracias por elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Preparando su horno de microondas

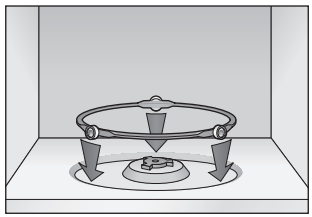
1. Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

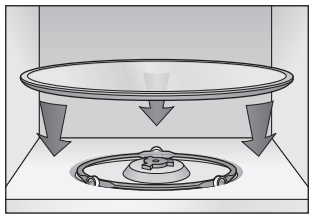
2. Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

3. Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

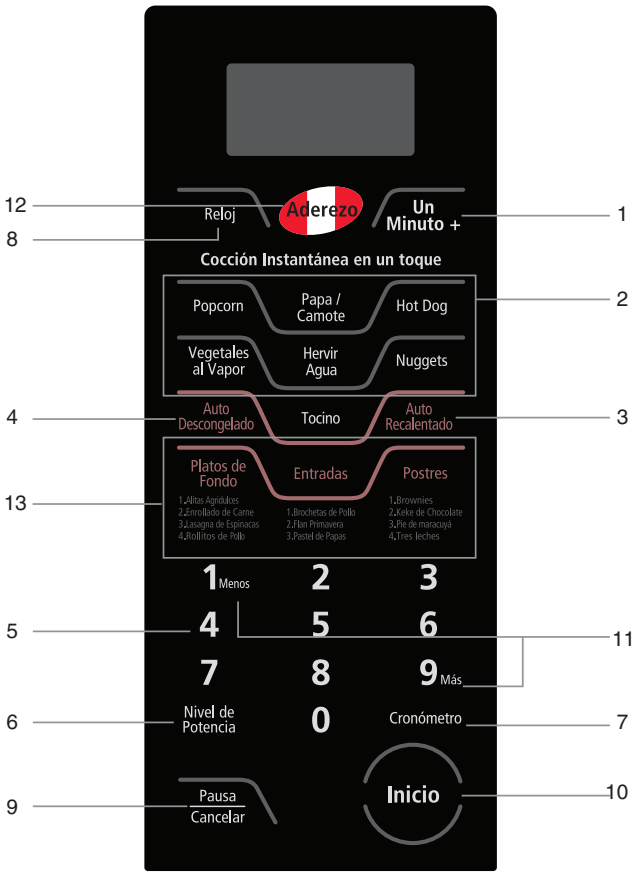
4. Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



5. Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola encajen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Botones del panel de controles



1. **Un Minuto +** p.9
   Presiónelo una vez por cada minuto de cocción en el nivel de potencia Alto.
2. **Botones Cocción Instantánea** p.8
   Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.
3. **Auto Recalentado** p.10
   Muestra el tipo del plato que va a ser recalentado.
4. **Auto Descongelado** p.9
   Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
5. **Botones numéricos**
   Programa los tiempos de cocción o las cantidades.
6. **Nivel de Potencia** p.11
   Programa un nivel de potencia diferente a Alto.
7. **Cronómetro** p.12
8. **Reloj** p.8
   Programa la hora del día.
9. **Pausa/Cancelar** p.8
   Presionelo para que el horno haga una pausa o para corregir un error.
10. **Inicio**
    Presione para iniciar la cocción.
11. **Más/Menos** p.12
    Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.
12. **Aderezo** p.20
13. **Entradas, Platos de Fondo, Postres** p.20

Programando el reloj

1. Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:

2. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00 entonces presione 5, 0, 0.

3. Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.
*Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.*

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

Usando los botones de Cocción Instantánea

1. Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (**Nuggets**). La pantalla muestra el primer tamaño de porción disponible.

2. Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Cuadro de Coccion Instantanea

Articulo	Peso	Observaciones
Popcorn	100 g 85 g	• Acomoda la bolsa de palomitas en tu horno de microondas Samsung y presiona la tecla de "Palomitas"
Papa/ Camote	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea 6 ea 8 ea	• Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquela/s sobre su recipiente de manera equidistante; llevar tapado. • Cuando el horno emita señales y muestre "voltee el alimento" (turn the food over), entonces voltee la(s) papa(s). • Sáquelas del horno; envuélvalas en papel metalico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.

Articulo	Peso	Observaciones
Hot Dog	1 ea 2 ea 3 ea	• Pique las salchichas con un tenedor y colóquelas en el plato. • Cuando el horno emita un bip, agregue el pan y reinicie el horno.
Vegetales al Vapor	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). • Cubra durante la cocción y mezcie antes de dejarlos reposar.
Hervir Agua	1 taza 2 taza 3 tazas	• Mida el líquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces más grande que la cantidad de líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido use una taza doble o un plato más grande. • Revuelva bien antes y después de calentar para prevenir que el hervor desborde.
Nuggets	4 ea 6 ea 8 ea	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla. • No cubra. Deje reposar 1 minutos.
Tocino	1 rebanadas 2 rebanadas 3 rebanadas	• Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente después de cocinar. • Use la función mas/menos para lo crujiente que se desee.

Usando el botón Un Minuto +

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

1. Presione una vez el botón **Un Minuto +** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.

   Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Un Minuto +** por cada minuto que desee agregar.

Auto Descongelado

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione el botón **Auto Descongelado**. La pantalla muestra “0.2 kg” si ha programado el horno para medidas del sistema métrico.
2. Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón **Auto Descongelado**. Esto aumenta el peso en incrementos de 200 g (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras). Si usted está usando el sistema métrico entonces los incrementos serán de 0,2 kg.

   También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

   El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado.
3. Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.
4. Presione el botón **Inicio** para continuar con el descongelado.

• ***Vea la página 14 para consultar la Guía para descongelar automáticamente.***

Auto Recalentado

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de plato y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

1. Presione repetidamente el botón **Auto Recalentado** para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar. La cantidad inicial para cada tipo de plato es de 1 porción.

Plato de Comida

Guisado

Pasta

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y Pasta.
Para plato de Comida solamente se puede programar una porción.
La pantalla muestra el plato y la cantidad que usted ha elegido.

2. Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón "**3**" (Refiérase al Cuadro de Auto Recalentado abajo para obtener el número de porciones posibles). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.

3. Presione el botón **Inicio**.
La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

Cuadro Recalentado Automático

Articulo	Peso	Observaciones
Plato de Comida	1 Porciiones	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido - 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
Guisado	1 a 4 Porciones (226 g por porcion)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Mezcle los alimentos una vez antes de servir.
Pasta	1 a 4 Porciones (226 g por porcion)	

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

Cocción en una sola etapa

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1. Use los botones numéricos para programar un tiempo cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
   Niveles de Potencia:

1	=	Tibio	6	=	Fuego Lento
2	=	Bajo	7	=	Medio alto
3	=	Descongelar	8	=	Recalentar
4	=	Medio bajo	9	=	Saltear
5	=	Medio	0	=	Alto

3. Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

   Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:

   1) El horno emite sonidos bip.
   2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

Cocción Multietapas

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta página.

   *Cuando se ingresa más de una sola etapa de cocción, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.*

   *Para programar el **Nivel de Potencia** en Alto para una etapa de cocción, presione el botón Nivel de Potencia dos veces.*

2. Use los **botones numéricos** para programar después un segundo tiempo de cocción.

3. Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los **botones numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4. Presione **Inicio** para comenzar a cocinar.

   La cocción Microondas tiene prioridad independientemente de lo establecido en la cocción Multi- Etapas.

Usando los botones Más y Menos

Los botones Más y Menos le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático, Los Tiempos de Cocción** y los botones de Cocción Instantánea. Use los botones Más y Menos solamente hasta que usted ya haya comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Más(9).**
2. Para REDUCIR tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Menos(1).**

"Si desea aumentar/reducir el tiempo de cocinado por 10 seg., presione la tecla de Más(9) o Menos(1)."

Usando el Cronómetro

1. Use los **botones numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el cronómetro corra.
2. Presione el botón **Cronómetro**.
3. La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.

Modo Demostración

Usted puede usar el Modo Demostración para ver como opera su horno de microondas sin el calentamiento del horno.

1. Presione el botón "**0**", y presione el botón "**1**".

Para apagar el modo demostración, repita los pasos 1 arriba.

Programando el Seguro de protección contra niños

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

1. Presione el botón "**0**", y presione el botón "**2**".

En este momento el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 arriba.

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica**: Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato grill para horno de microondas**: Uselo para asar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato grill.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas**: Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado**: Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel**: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel**: Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros**: Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio**: Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres**: Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos**: Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera**: Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

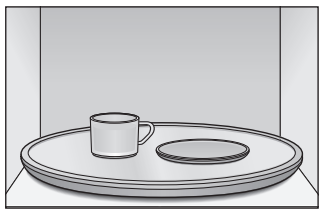
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio**: El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel**: Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma**: Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos**: Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1. Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:



2. Presione una vez el botón **Un Minuto +** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar tibia y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está tibio, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Guia de descongelado automatico

- Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Cerdo	1 kg a 2,5 kg	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio
Bistecs, Chuletas, Pescado	0,2 kg a 1,3kg	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1 kg a 2,5 kg	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores.

Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad

deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 7 a 10 min por cada 454 g para 46,1°C - "Crudo" 8 a 12 min por cada 454 g para 48,9°C - "Medio" 9 a 14 min por cada 454 g para 62,7°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 11 a 14 min por cada 454 g para 71,2°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6°C a 82,2°C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 82,2°C carne obscura 76,6°C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

Guia para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas facilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que tambien sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta mas ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporizacion.
- No cocine de mas el pescado; reviselo en el tiempo de coccion minimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Camarones Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Bisteces Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. Rinde 6 raciones.

Ensalada tibia de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm

4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm

¼ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de azúcar

1 Cucharada de sal

1 Cucharada de harina

½ Cucharada de semillas de apio

1/8 Cucharada de pimienta

2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. Rinde 6 raciones.

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada

1 Diente de ajo picado

2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.

1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo

1 Lata (207 a 251 ml) de maíz

1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos

1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Aderezo

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-1 **2 min.**	• 1 Cucharadita de ajos molidos • 1 Cebolla mediana picada • 3 Cucharadas de aceite	• En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 2 minutos

Entradas

1. Brochetas de Pollo

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-1 4 min. Dos tiempos: 3 min. 30 seg. + 30 seg.	Receta para 5 brochetas: • 1 pechuga de pollo • 1 pimiento rojo • 1 cebolla • 40 grs. de salsa Shar Siu (o cualquier otra de sabor agridulce) • 1 naranja • 1 cda. de maicena • Sal y pimienta • Palitos de brochetas	Remojar los palitos de brocheta en agua. Cortar la pechuga, el pimiento y la cebolla en trozos pequeños. Agregar sal y pimienta al pollo. Armar las brochetas colocando cada uno de forma intercalada. Mezclar la salsa agridulce con la naranja y macerar con esta las brochetas por 30 min. Retirar las brochetas de la salsa y colocarlas en un recipiente para microondas (reservar la salsa a un lado por un momento). Llevar las brochetas al Cheff Samsung y pulsar la tecla **Entradas 1** vez y luego la tecla **Inicio**. Agregar la maicena a la salsa anterior y cocinar por 4 minutos en el Cheff Samsung. Remover a media cocción. Verter la salsa sobre las brochetas al servir.

2. Flan Primavera

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-2 18 min 30 seg.	Receta para 8 personas: • 1 tz. de zanahoria cortada en cubitos • ½ tz. de arvejitas • 200 grs. de jamón ingles picado • 40 grs. de queso parmesano • 6 huevos • 1 tarro de leche evaporada • 1 cda. de maicena • Sal, pimienta y nuez moscada	Cocer las arvejitas y zanahorias colocándolas húmedas en bolsa plástica en el Cheff Samsung; pulsar la tecla **Entradas 2** veces y luego **Inicio**. Cuando el sonido lo indique retirar las verduras. Dejar el panel con el tiempo restante que indique. En un recipiente mezclar la leche evaporada con la maicena, huevos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Agregar el jamón picado, queso parmesano, y las verduras ya cocidas. Verter la mezcla en un molde rectangular. Llevar al Cheff Samsung, y pulsar únicamente la tecla **Inicio** para continuar cocinando con el tiempo restante que se indica en el panel.

3. Pastel de Papas

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-3 14 min. Dos tiempos: 12 min. + 2 min	Receta para 4 personas: • 2 papa blanca grandes • ½ cebolla mediana picada • 1 tz. de leche evaporada • ½ tz. de crema de leche • 40 grs. de queso parmesano • 2 cdta. de maicena • Orégano en polvo • Sal, pimienta y nuez moscada	Pelar las papas, y cortarlas en láminas muy delgadas. (no remojar) Luego, en un recipiente mezclar la leche evaporada con la crema de leche, la maicena, sal, pimienta y nuez moscada. Enmantequillar un molde cuadrado (de 20x20 cm.) y armar el pastel con capas de papa y cebolla empezando con una base de papas. Al final agregar la mezcla de leches. Terminar espolvoreando con queso parmesano y orégano en polvo. Llevar al cheff Samsung y pulsar la tecla **Entradas 3** veces y luego la tecla **Inicio**.

Platos de Fondo

1. Alitas Agridulces

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-1 14 min.	• 700 grs. de alitas de pollo • ½ tz. de azúcar rubia • 100 grs. de salsa Ketchup • ¼ tz. de sillao • ¼ tz. de vinagre • 1 cda. de maicena • 2 dientes de ajo * Opcional: 1 cda. de salsa inglesa	Retirar el exceso de piel de las alitas, sazonar con sal y pimienta. Hacer pequeños cortes a cada una. En un recipiente mezclar el azúcar, ketchup, sillao, vinagre, maicena y ajos (si desea puede agregar también a esta mezcla la salsa inglesa). Agregar las alitas mezclándolas completamente con la salsa. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Platos de Fondo 1** vez, revolver a media cocción y luego la tecla **Inicio**.

2. Enrollado de Carne

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-2 18 min. Dos tiempos: 10 min (solo la carne) + 8 min (con el sillao)	• 300 grs. de carne molida • 250 gr. de molida de pollo • ½ manzana rallada • ½ pan francés remojado en leche • 3 huevos duros • 1 tz. de agua • ½ tz. de sillao • 1 cda. de maicena • Sal y pimienta	En un recipiente mezclar las carnes con la manzana rallada y el pan remojado en leche; sazonar con sal y pimienta. Enmantequillar una bolsa plástica y extender la mezcla de carne sobre esta, colocar los huevos duros enteros en línea en un lado sobre la carne y enrollar con la ayuda del plástico. Colocar el enrollado en molde rectangular. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla Platos de **Fondo 2** veces y luego **Inicio**. Cuando el sonido lo indique (al terminar el tiempo) retirar y dejar el panel con el tiempo restante que indique. Rociar sobre el enrollado la mezcla de agua, sillao y maicena sobre la carne y darle vuelta. Llevar nuevamente al Cheff Samsung y pulsar la tecla **Inicio**.

3. Lasagna de Espinacas

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-3 10 min.	• 200 grs. de espinaca picada • ½ paquete de pasta de wantan • 15 grs. de margarina • 1 receta de salsa blanca ligera • 150 grs. de jamón picado • 200 grs. de queso edam o mozarella picado • 40 grs. de queso parmesano Salsa Blanca: • 2 tz. de leche evaporada • 50 grs. de margarina a temperatura ambiente. • 2 cdas. de harina • Sal, pimienta y nuez moscada	Salsa: Derretir la margarina por 20 segundos en el Cheff Samsung. Retirar y agregar la harina y mezclar. Luego agregar la leche revolviendo y agregar también la sal, pimienta y nuez moscada. Cuando la mezcla este integrada llevar al Cheff Samsung destapado por 3'30" minutos revolviendo a mitad de cocción. Enmantequillar un molde cuadrado de 20x20 cm. Forrar la base con pasta de wantan, agregar salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; luego, wantan, salsa blanca, jamón y queso edam; nuevamente otra capa de wantan, salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; y luego una última capa de wantan solo con salsa blanca y queso parmesano. Colocar encima trocitos de margarina. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Platos de Fondo 3** veces y luego **Inicio**.

4. Rollitos de Pollo

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-4 7 min. Dos tiempo: 2 min + 5 min (con tocino)	Receta para 2 rollitos: • 1 pechuga de pollo deshuesada • 8 tiras de tocino • Cebolla china • Sal y pimienta Salsa: 3 minutos (aparte) • 3 cdas. sillao • 1 cdta. de Kion fresco rallado • 2 dientes de ajo • 1 tira de cebolla china picada • 1 cdta. maicena • ½ tz. de agua	Cortar la pechuga en dos y abrirlas con un corte en el medio, sazonar con sal y pimienta. Rellenar con 3 tiras verdes y una tira blanca de cebolla china y enrollar. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Platos de Fondo 4** veces y luego **Inicio**. (1 minuto por rollito). Cuando el sonido lo indique (al terminar el tiempo) retirar y dejar el panel con el tiempo restante que indique. Enrollar con el tocino, llevar al Cheff Samsung y pulsar la tecla Inicio. (2 minutos más por cada rollito). Salsa: Diluir la maicena con el agua, agregar el sillao, kion y ajo y mezclar. Llevar esta mezcla al Cheff Samsung por 2 minutos. Revolver a media cocción y una vez lista agregar la cebolla china picada y mezclar. Rociar sobre las pechugas al servir.

Postres

1. Brownies

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-1 6 min.	• 2 huevos • 1 ¼ tz. de azúcar blanca • 1 tz. de harina • ¼ tz. de cocoa • 75 gr. de mantequilla • 1 cda. de aceite • 2 cdas. de leche • ½ tz. de pecanas picadas * Opcional: • 1 cdta. de vainilla • ½ cdta. de canela	Suavizar la mantequilla en el Cheff Samsung por 20 segundos (pulsar el numero 20 y luego la tecla Inicio). Agregar el azúcar, huevos, leche y aceite; luego agregar la cocoa, harina, canela, vainilla y pecanas. Colocar en molde de 20x20 cm. (Sin enmantequillar). Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Postres 1** vez y luego la tecla **Inicio**. Al finalizar el tiempo, retirar del cheff Samsung y espolvorear con azúcar en polvo y/o pecanas picadas.

2. Keke de Chocolate

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-2 8 min.	• 1 ½ tz. de harina preparada • 3 cdas. de cocoa • 1 tz. de azúcar • 2 huevos • ½ tz. de aceite • ½ tz. de leche evaporada • ½ tz. de agua • 1 cdta. de vainilla • ¼ cdta. de sal * Opcional: • ½ cdta. de bicarbonato	Keke: Enmantequillar un molde para crema volteada y espolvorear con canela. Luego, cernir la harina con la cocoa, sal y bicarbonato (opcional). Aparte, mezclar la leche con el agua, el aceite, los huevos y la vainilla. Agregar esta mezcla a la harina, mezclar bien y al último agregar todo el azúcar. Colocar la masa en el molde y tapar con un pañito húmedo. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 2** veces y luego la tecla **Inicio**.

3. Pie de Maracuyá

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-3 6 min. Potencia 7	Masa: • 30 unids. de galletas de vainilla (3 paquetes) • 75 grs. de margarina derretida Relleno: • ½ tz. de pulpa de maracuyá (5 unid. Aprox.) • 1 lata de leche condensada • 4 yemas de huevo Merengue: • 4 claras de huevo • ½ tz. de azúcar blanca	Masa: Moler las galletas de vainilla. Derretir la margarina en el Cheff Samsung por 20 seg. Agregarla a las galletas molidas y mezclar. Colocar la mezcla sobre el molde de pie y presionar hasta que quede bien firme. Dejar enfriar. Relleno: Mezclar la leche condensada con el jugo de maracuyá y las 4 yemas. Verter sobre la masa. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 3** veces y luego la tecla **Inicio**. Retirar y dejar enfriar. Merengue: Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, colocarlas sobre el pye formando picos de nieve, espolvorear con canela y llevar al Cheff Samsung por un minuto. Retirar y dejar enfriar antes de servir.

4. Tres Leches

Código / Tiempo	Receta	Preparación
A-4 8 min.	Bizcocho: • 1 ½ tz. de harina preparada • 1 tz. de azúcar blanca • ½ tz. de leche evaporada • ½ tz. de agua • 2 huevos • ½ tz. de aceite • 1 cdta. de vainilla • ¼ cdta. de sal 3 leches: • 1 lata de leche condensada • 1 tz. de leche evaporada • 1 tz. de crema de leche Merengue: • 3 claras de huevo • ½ tz. de azúcar blanca • Chocolate rallado ó canela en polvo	Bizcocho: Enmantequillar un molde rectangular de 28x18 cm. y espolvorear con pan molido tostado. En un recipiente mezclar la leche evaporada con el agua, los huevos, el aceite y la vainilla, agregar la harina cernida y la sal, luego agregar el azúcar de una sola vez y mezclar bien. Colocar la mezcla en el molde y tapar con un pañito húmedo. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 4** veces y luego **Inicio**. 3 leches: Mezclar la leche condensada con la leche evaporada y la crema de leche. Apenas este listo el keke retirar del horno, emparejar la superficie de modo que quede plana al ras del molde (cortar un poco de keke si es necesario). Pinchar repetidas veces con un cuchillo y agregar la mezcla de leches sobre el bizcocho hasta que se absorba completamente. Dejar enfriar. Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, una vez frío el postre decorar con el merengue y espolvorear con chocolate rallado o canela en polvo.

Guia para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se estan cocinando muy lentamente.

- Asegurese de que el horno este en su propia linea de circuito de 12 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caida de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico .

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie el tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80/90/100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

Cuidado y Limpieza

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas de alimento y los liquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo humedo y un jabon suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las particulas pegadas de los alimentos o los liquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limon si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazon de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manejela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente despues de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua tibia y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabon y un trapo humedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabon muy suave y agua. Asegurese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces limpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede danar al tubo del magnetron o a la charola de vidrio. Quiza desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esta en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

Modelo	AME8103ST/W/STP
Cavidad del horno	28 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronometro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energia	220 V ca 60 Hz
Salida de potencia	1000 Watts
Dimensiones exteriores	51,7 (Ancho) x 29,7 (Alto) x 38,0 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	33,6 (Ancho) x 23,2 (Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto / Bruto	15 / 17 kg

Guía Rápida

Función	Operación
Ajuste de Reloj	1. Presione RELOJ. 2. Use botones numéricos para seleccionar hora. 3. Presiones RELOJ de nuevo.
Cocción en una etapa	1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo. 2. Seleccione nivel de poder o deje alto. 3. Presione INICIO.
Cocinado Un Minuto +	1. Presione el botón Un Minuto + por cada minuto de cocción. 2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantánea	1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Descongelado	1. Presione AUTO DESCONGELADO. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO repetidamente o con los botones numéricos. 3. Después de medio tiempo, presione PAUSA/CANCELAR voltee el alimento, y presiones INICIO para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	1. Use botones numéricos para tiempo de cocción. 2. Para programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione el boton NIVEL DE POTENCIA y use los botone numericos para ingresar el nivel de potencia 3. Presione INICIO para empezar a cocinar.
Auto Recalentado	1. Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione INICIO para comenzar.

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS

¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O ALGÚN COMENTARIO?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
PERU	336-8686	www.samsung.com/pe

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia